PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
MOLINILLO DE CARNE
ED-1653

ESTIMADO CLIENTE

Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Siga las siguientes instrucciones de seguridad al usar el artefacto:

- Lea el manual atentamente antes de utilizar el molinillo.
- No sumerja el artefacto, el cable o el enchufe dentro del agua o cualquier otro liquido.
- Utilice un paño húmedo para limpiar el molinillo.
- Mantenga el artefacto lejos del alcance de los niños y bajo supervisión.
- Desenchufe del tomacorriente si no va a utilizar y durante el ensamble o desensamble del molinillo.
- No utilice el artefacto si el cable de energía o algún otro componente está dañado. Si el cable tiene algún defecto debe ser remplazado por personal calificado.
- Use solamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- No deje el cable de energía ni el enchufe colgando del mesón para evitar que entren en contacto con objetos calientes.
- No use este artefacto cerca de fuentes de calor (utensilios de cocina, parrillas, hornos, etc.)
- Nunca tire del cable para desenchufar el artefacto.
- Use el artefacto solamente para fines domésticos y como indica el manual de instrucciones.
- No trate de reparar el aparato usted mismo. Para cualquier mantenimiento refiérase a un centro especializado
- Conserve este manual para futuras referencias.

CARACTERÍSTICAS

- Motor potente para ahorrarle trabajo
- Cuchillas con hoja de acero inoxidable
- 2 placas perforadas con distinta medida fabricadas en acero inoxidable
- Boca de llenado con cuello y huso
- Accesorio para Kebab y boca para el llenado de salsa

ENSAMBLADO

Antes de usar por primera vez, lave las cuchillas, las placas y la cubierta con agua jabonosa caliente; enjuague con abundante agua y seque bien. Asegúrese de colocar el interruptor en la posición "OFF" y de desenchufar el artefacto.

- Coloque la cubierta del aparato firmemente sobre la apertura del motor y gire en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que quede firme.
- Coloque el tornillo en la cubierta y atornillelo con cuidado hasta que encaje con la apertura del motor.
- Coloque la cuchilla en el eje del tornillo con el lado redondo apuntando hacia el mismo y el lado plano apuntando hacia la placa perforada. No podrá picar la carne hasta que la cuchilla esté correctamente colocada. Coloque la placa perforada del tamaño que desee. Las dos patitas deben encajar perfectamente en los orificios.
- Ajuste el tornillo en sobre el anillo hermético pero no haga mucha fuerza.
- Coloque la bandeja de llenado sobre el aparto y presione para fijarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie sólida y plana. No obstruya los orificios de ventilación.

MOLIDO

- Corte la carne en trozos que puedan entrar fácilmente por la boca de llenado.
- Enchufe y encienda el aparato.
- Introduzca la carne lentamente a través del cuello y empújela con el huso. No presione muy fuerte. Empuje solamente con el huso, no use nunca los dedos.
- Apague y desenchufe el aparato después de usarlo.
- En caso de que el motor desacelere o se detenga, es posible que haya carne atascada. Apague y desenchufe el aparato de inmediato y desármelo para limpiarlo.

RECETA DE "KEBAB"

CUBIERTA

Carne	450g*
Harina	150-200g*
Especies	1 cucharilla
Nuez moscada	1 cucharilla
Cayena	1 pizca
Pimienta	1 pizca

* Use más carne y menos harina para hacer más consistente y sabrosa la cubierta.

- Muela la carne tres veces consecutivas (primero usando la placa mediana y luego la fina) y mézclela con los demás ingredientes. Muela la pasta tres veces.
- Retire la placa perforada y las cuchillas.
- Coloque el accesorio del Kebab sobre el eje y hágalo encajar en las aperturas. Atornillelo sobre el anillo hermético. Haga los Kebab y congélelos apenas. Luego rellénelos con los ingredientes a continuación y fríalos en aceite de oliva.

RELLENO DE CARNE

Carde de carnero	100g
Aceite de oliva	1.5 cucharas
Cebollas picadas finas	1.5 cucharas
Especies	1/3 cucharilla
Sal	½ Cucharilla
Harina	1.5 Cucharas

- Fría la carne hasta que esté tostada y luego mézclela con los demás ingredientes. Rellene la cubierta de los Kebab con la pasta y fríalos.

RELLENO DE VEGETALES

Brócoli cocido	250g
Zucchini cocido	250g
Arroz cocido	250g

- Rellene la cubierta de los Kebabs y fría.

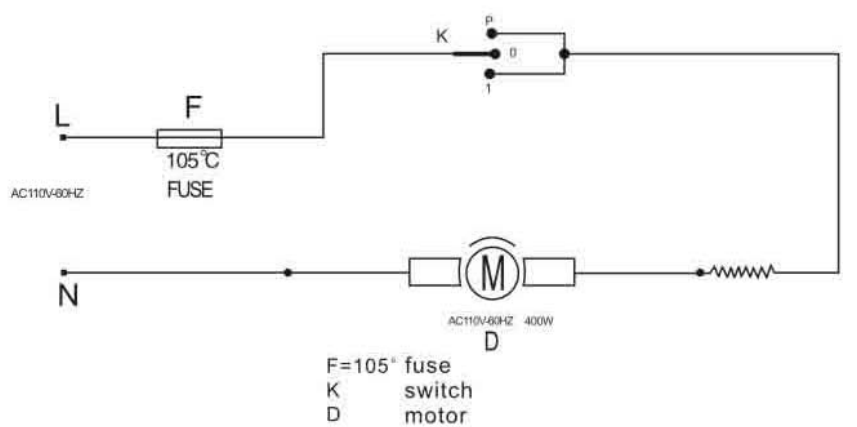
RELLENADOR DE CHORIZOS

- Coloque la placa perforada de 4mm y a cuchilla donde correspondiente, con el lado redondo hacia la placa perforada y la parte plana hacia el tornillo.
- Atraviese primero el lado más angosto del tubo del rellenador a través del anillo hermético.
- Coloque la piel del chorizo en agua tibia durante 30 minutos para suavizarla.
- Coloque la envoltura sobre la placa perforada.
- Coloque la pasta en la bandeja de llenado. Encienda el aparato. Empuje la pasta con el empujador. No coloque los dedos en el cuello del motor. Los chorizos se llenarán automáticamente.

LIMPIEZA

- Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Asegúrese que el motor esté detenido.
- Retire la cubierta del motor.
- Destornille el anillo hermético.
- Retire la cuchilla y la rosca de llenado.
- Retire los restos de carne.
- Lave todas las piezas con agua tibia jabonosa y seque. No use detergentes abrasivos. No lave las piezas en el lavaplatos automático.
- Limpie el motor con un paño suave y seco solamente. No enjuague con agua ni lo sumerja. No use alcohol, gasolina o productos similares.
- Para evitar corrosión, engrase las placas perforadas y la cuchilla con aceite comestible.

DIAGRAMA



F=105° fuse
K switch
D motor

POTENCIN:AC110V/60Hz 400VATIOS

ATENCIÓN:

Nos reservamos el derecho de modificarlasespecificaciones, características y/u operación de esta unidadsinprevio aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollodelmismo.

PREMIER®

ENGLISH MANUAL
ED-1653
MEAT GRINDER

Thank you for buying our Meat Mincer. Before you use them, please take a few minutes to read these instructions on how to use and care for your mincer.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using the device, please observe the following safety instructions.

- Read all instructions carefully before using the device
- Do not immerse the device, cord or plug in the water or any other liquids.
- For cleaning, please wipe the device with a wet soft cloth
- Keep the device under close surveillance, and keep it well away from children
- Unplug it from a wall outlet when not in use or during the assembly or disassembly of the device.
- Never use the device if the power cord, plug or other components are damaged. Defective power cord should be replaced by qualified personnel.
- Only accessories recommended or sold by supplier should be used.
- Do not have the power cord and plug hanging over the workbench in order to avoid contact with hot objects.
- Do not use the device near heat sources (such as cooking utensil, grill and oven etc.)
- Never pull power cord to move or unplug the device.
- Use the device for household purpose only and in accordance with the operating instructions.
- Do not try to repair the device by yourself. For maintenance, please refer to specialists or our service center.
- Keep the instruction manual at a safe place for future use.

DESCRIPTION OF COMPONENTS

- Powerful motor for labor saving.
- Stainless steel cutting blades
- 2 different perforated plates made of stainless steel
- A filling tray with filling neck and stuffer
- Kebab accessory and sausage filling funnel

A) ASSEMBLY

Before first use, wash the cutting blades, plates, and housing in hot scapy water. Then, rinse them with clear water and dry thoroughly. Make sure that the power switch is on OFF position and the device is unplugged!

- Place the housing of the device firmly upon the motor opening, and tighten it anticlockwise.
- Place feed screw into the housing, long end first, by turning feed screw slightly until it is set into the motor opening.
- Place cutting blade onto food screw shaft with the round side facing the food screw and the flat side facing perforated plate. Mincing is impossible unless the blade is correctly placed. Place desired perforated plate upon cutting blade. The two holding pins must be fitted in the slots exactly.
- Tightly screw on sealing ring. Do not over tighten.
- Place filling tray on the device and press fit for tight.
- Put the device on a solid and level base. The vent holes of the motor must remain uncovered.

Now, the device is ready for use.

B) MINCING

- Cut meat into pieces so that they fit easily into filling neck.
- Plug and turn on the device
- Slowly fill meat into the filling neck. Push them down using stuffer. Do not press too hard. Push with stuffer only -----never use your fingers!
- Switch off the device after using and unplug it.
- In case the motor slows down or stops, it is possible that the meat jams in the device. Switch off the device immediately, unplugs and disassembles it.

C) PREPARING " KEBAB"

"KEBAB" recipes

- Wrap for ' KEBAB"

450g	lean mutton, veal or beef*
150~200g	flour*
1 teaspoon	allspice
1 teaspoon	nutmeg
1 pinch	chill powder
1 pinch	pepper

- Using more meat and less flour for the wrap will make improvement on the consistency and taste of the wrap.

Mince the meat three times successively in the device (first, using the medium, the fine perforated plate) and mix it with other ingredients. Also mince the paste three times. Remove

- the perforated plate and blade cross from the device.
- Place "Kebab" accessories upon drive spindle and fit it in the openings. Screw on sealing ring. Make "Kebab" wraps and freeze them slightly. Then, fill them with the following ingredients and fry them in olive oil.

- **MEAT FILLING**

100g mutton
1.5 spoon olive oil
1.5 spoon fine chosen onion
1/3 teaspoon allspice
1/2 teaspoon salt
1.5 spoon flour

- Fry mutton until brown and mix all other ingredients with the minced mutton. Fill "Kebab" wraps with the paste and fry.
- VEGETABLE OR RICE FILLING

250g stewed broccoli or 250g stewed zucchini or 250g boiled rice

- Fill "Kebab" wraps and fry

SAUSAGE FILLING FUNNEL

- Place perforated disk (4mm) and blade cross in the positions respectively, with round side facing perforated plate, and flat side facing feed screw.
- Lead sausage, narrow end first, to filling funnel through sealing ring and screw on sealing ring.
- Hold sausage skin in lukewarm water for 30 minutes to make it smooth.
- Place the wraps upon perforated plate.
- Put sausage paste in filling tray. Switch on the device. Push sausage paste with stuffer. Never insert your fingers in filling neck! Sausage skin is evenly filled in automatically.

CLEANING

- Switch off the device and unplug it. Make sure that the motor stopped working.
- Remove the housing from the motor
- Unscrew sealing ring
- Remove blade cross, Pull out the feed screw
- Remove meat remains etc.
- Wash all components in hot soapy water and then dry. Do not use any aggressive detergents. Do not wash the components in a dishwasher.
- Wipe motor with a wet soft doth only. Do not rinse it under running water. Do not immerse it in the water! Do not apply alcohol, gasoline or similar substances!
- To avoid corrosion, grease-perforated plate and blade cross with some salad oil.

POWER:AC110V/60Hz 400W

ATTENTION:

The unit maybesubmitted to changes in specifications, characteristics and/oroperationwithout prior notice to the user, in order to continueimproving anddeveloping its technology.